

伊人免漿恤

- 門市部：
1. 香港德輔道中三十二號
 2. 香港新恒生銀行大廈地下
 3. 香港德輔道中一四二號
 4. 香港銅鑼灣軒尼詩道五二九號
 5. 九龍旺角彌敦道六二四A至六二六號
 6. 九龍旺角彌敦道五八〇號C
 7. 九龍旺角彌敦道七二四至七二六號

夏襪 西襪 伊人免漿恤 伊人免漿恤 伊人免漿恤



TOOSLENE 65% 特頭綸 35% 麻

“夏襪”合乎四季穿著

凡穿過 TOOSLENE 製成品 其舒適處 永不遺忘

- 觸身舒適·外觀悅目
- 經穿而不需漿熨·洗濯簡便而快乾
- 不起皺
- 帶“抗摩擦性”所以經久耐用
- 不必多費時間洗濯·省時省錢

洗濯指導：

- 手洗及机洗皆可
- 最好用中性洗劑 不必扭乾 經掛吹乾即可
- 不需漿熨 如欲熨隔市燙熨即可

恤衫花樣種類... 條子·純色·通花·格仔

西襪花樣種類... 純色·暗格·條紋

湖南瀟湘流域，向稱「魚米之鄉」，其地產稻粱，產豬一魚米，涸澤而竭，則無所產。湘縣、南縣、安鄉、常德、澧縣、益陽、岳州、益陽、沅江、華容、沅縣、「湖廣熟，天下足」，即是指此三處而言。因其土地肥沃，農產豐饒，尤其以稻、麥、棉花為大宗。故家家戶戶稻粱以食，新嘉坡、檳城、麻六甲諸僑胞，因為市面出產的豆腐乾，鹹菜乾，鹹菜料，不及自製的豆腐乾，於是色香、味俱差遠得多，故除了運銷外埠外，當地人很少開運的。

家鄉的臘菜乾，先將小麥用木洗淨，放入缸中加水，水氣高出麥面一寸許，煎熟後放入籬筐中，待水瀝乾，即上飯簍上攤開，一夜後俟涼後約三二天，收的當涼乾後裝入簍內，放入大缸中，然後收裝入簍內，放入食鹽和乾薑的碎末，用簍子攤勻，味道最好稍鹹，與鹽水浸出的售賣期相仿。口氣上抄布

（按法用鹽片一個，比醃肉片略大，煎成一個圓圈，圈上略鋪絲綢或絲綢上，以防收乾，醃後入鍋，為保持清潔，宜放在較高的地方，最好掛在屋簷上，任其自然曬乾，開鍋時將竹與柴攪拌，一如麵粉，麵粉乾，乾在簍上，如雨水不致落入簍內。一遇後即取出，食，香而味美。為便

湖南麥醬

外江客

於儲存，使味道歷久不變；應多曬為宜，如天氣好，日光強，半日以後，可以收裝入罐。

收裝時注意事項：（一）先將醬桶入缸中，但最好在清涼行中，放入罐內熱熟乾麵，裝入罐中，（二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（三十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（三十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（三十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（三十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（三十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（三十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（三十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（三十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（三十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（三十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（四十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（四十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（四十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（四十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（四十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（四十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（四十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（四十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（四十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（四十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（五十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（五十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（五十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（五十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（五十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（五十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（五十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（五十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（五十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（五十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（六十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（六十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（六十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（六十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（六十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（六十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（六十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（六十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（六十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（六十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（七十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（七十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（七十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（七十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（七十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（七十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（七十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（七十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（七十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（七十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（八十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（八十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（八十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（八十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（八十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（八十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（八十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（八十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（八十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（八十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（九十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（九十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（九十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（九十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（九十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（九十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（九十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（九十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（九十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（九十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百零一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百零二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百零三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百零四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百零五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百零六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百零七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百零八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百零九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百一十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百一十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百一十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百一十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百一十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百一十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百一十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百一十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百一十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百一十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百二十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百二十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百二十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百二十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百二十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百二十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百二十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百二十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百二十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百二十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百三十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百三十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百三十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百三十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百三十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百三十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百三十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百三十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百三十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百三十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百四十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百四十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百四十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百四十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百四十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百四十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百四十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百四十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百四十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百四十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百五十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百五十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百五十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百五十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百五十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百五十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百五十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百五十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百五十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百五十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百六十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百六十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百六十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百六十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百六十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百六十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百六十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百六十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百六十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百六十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百七十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百七十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百七十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百七十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百七十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百七十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百七十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百七十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百七十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百七十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百八十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百八十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百八十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百八十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百八十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百八十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百八十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百八十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百八十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百八十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百九十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百九十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百九十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百九十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百九十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百九十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百九十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百九十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百九十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（一百九十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百零一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百零二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百零三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百零四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百零五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百零六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百零七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百零八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百零九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百一十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百一十一）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百一十二）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百一十三）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百一十四）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百一十五）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百一十六）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百一十七）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百一十八）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百一十九）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，（二百二十）醬桶內熟乾麵，裝入罐中，

日開廚師先生分給我們，我們便照樣做了。我們現在只好按做法的大概，再找出做飯的步驟了。但主要的一點則須注意不要起泡，例如湯羹（即熱羹）這普通湯如四酒菜都是這樣所製就的，亦很滑潤、乾炒、蒸、紅、紅、油等做法的，並不單指而已。

涼蛋的菜的做法：大豬生拌、冷拌、燕、燒、燻等，但都未能說為危險。這些菜是指進膳席中的主菜，應用大盆或大碗盛放，是比較容易吃的菜，做法大致和第一切菜類在內。

點心多半是煎炸、蒸、煮、燻、燻等。

鍋燒豆腐
香酥嫩滑

常用於客席之一種，餡製得法，其食味香酥而滑，其用料中祇含有魚肉、蝦肉、蟹白、鮑片、上湯，故絕無非快通腸胃之虞。更極易消化，且能滋養身體，食後多不防一飽過味銷煩。豆腐。

用料：中生蝦五、六兩，上湯二兩，鰵魚兩隻，生鯉魚五六兩，上面一間，古月粉，蘸油各少許，生粉三兩。

製法：先將蝦肉用刀拔爛，魚肉則整條，再將蝦肉和魚肉加入占二成，全個一寸半擢至起膠，然後用細漏勺漏出湯去較粗的，放熟，魚蝦肉入湯裏，每只和以上湯二兩，蛋白一湯匙，油占兩份再攪一次，煮至滾起十五分鐘，取出裝盤。

怎樣去擬訂菜單

[illegible][illegible]

客家人之類日益增加的生活上，感壓力之類日益增加的生理上，是使活動往住增加。客單，現在我們要開辦，所擬辦法，有規條的下面，自然結果。

青年經歷者身體、精神、和情緒上急劇的改變，青春時期是個跳躍時期。在適當計劃的飲食方面，有特殊的需求。事實上，這個時期不良的飲食習慣，是可避免發生的。確定了，才好再舉例。這時和家人裏的人一同吃飯，是特別重要的。是少年後期的，尤其是女要慢慢過渡到成人與

就個人的小私生活，現在我們來談一談。式式的數目；開菜單第一步是讓買把整潔菜葉的菜式對目的。

所用材料與用法，確定多少所請的人數與

情調怡人西班牙晚飯宵夜龍翔樓

一切為了顧客，素以地方好，招發名馳遠近生意上打大商洽，最近新嘉坡酒商的生意上的面洽，情面兩全的府府府府，特在此酒家接近鄰道中更連的大廳，開辦一個西班牙咖啡茶座。

四號至咖啡茶座，內部裝置，華麗大廳，且環境好，確係異常，東，而且價極廉，可謂獨一無二。

龍翔大茶棧酒席，四位睡假宵夜，十餘廿元樓抬。

御鑲邊華領金魚酒菜，日來推出新菜，全部供應，名貴雞鴨包翅，祇貳元，自備配每碟一元，真正古法瓦煲燉豬腳，補腦滋陰豬腰，真正古法瓦煲燉豬腳，補腦滋陰豬腰，真正古法瓦煲燉豬腳，補腦滋陰豬腰，真正古法瓦煲燉豬腳，補腦滋陰豬腰。

藥漢的身補大豆海蔘枸杞石留

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]

那些能危害神聖祭司和生殖的罪惡。在巴賽則有四萬五千人而不至於此。

酒徒生下來的可憐孩子，變成

代，他們若不是頑強有毛病，頭光

兒脾性侵入，胎兒所積聚的毒液若

嬰兒性的破壞便比較不嚴重。有一

件事是必須自己經常記得，即是：

孕婦只要一天，而且僅僅一天中告

害而不改，且可使這種畸形遺傳

到後代下去。

捕身，無上之

藥：擦力

的肥人或血壓高

源滋，可收顯著


的醫治瀉藥以口

飲飲瀉藥以入口

漱，明天便解

落在水中，經

豆的白質，華國名爲黃豆，等於三、四公克豬牛肉，多過同量牛奶的三倍，鵝鴨蛋的「五倍」，雞蛋的「一、五倍」，牛奶的「二倍」，含有○、二五公克鈣，等於五個新鮮的蘋果，二則含有○、四四公克，約等於三杯鮮牛奶（除外）。


 魚酒樓
 晚飯之家
 茶四毫・美點七毫
 少製潔爽鮮蝦荷葉飯
 八時起至下午六時全日供應
 壽筵 喜酌
 晚飯 小海
 游水 廳主
 雀巢 廚式
 名式 俱備
 式 備
 九龍尖沙咀金巴利道87號A座
 電話：6395401 6395531
 6395211 6395111

海角皇宮海鮮舫

優待本港食家

翅席百二十元

新裝冷氣宮廂